

# 채고야-멀티(Multi)

야채 절단, 탈피기 제작 전문업체 —  
**화진정공(주)**



기본호퍼장착



어슷썰기 및 보조투입구 장착



어슷썰기기능

오이, 당근 등의 야채를 비스듬히 투입할수 있는 어슷썰기용 호퍼장착



## 1. 안전을 위한 주의사항

- ① 단상 220V 이외에는 사용하지 마십시오.
- ② 플러그의 물기를 제거하고, 젖은 손으로 전원플러그를 빼거나 꽂지 마십시오.
- ③ 작동 중 노출된 칼날에 손을 대지 마십시오.  
 ※ 재료 투입 시 칼판 회전이 완전히 멈춘 후 투입하여 주시기 바랍니다.
- ④ 칼판 교체 및 세척 시 칼날을 주의하십시오.
- ⑤ 제품을 분해 수리하거나 개조하지 마십시오.
- ⑥ 제품 운반 시 반드시 2인 이상 함께 운반하십시오

## 2. 사용 중 주의사항

- ① 칼날 장착전 반드시 썰린 야채를 배출시키는 배출판을 끼워주십시오.
- ② 사용중 사각 칼틀에 야채가 많이 낄 경우 반드시 중간에 털어내고 사용하십시오.
- ③ 사용후 칼판을 빨대는 시계 반대방향으로 조금 돌린후 들어올려 빼내십시오.
- ④ 사각칼틀 장착 시 칼날이 위로 올라오게 장착하십시오.
- ⑤ 호퍼 장착 시 완전히 고정되었는지 확인하시고 작업하시기 바랍니다
- ⑥ 사각썰기 시 너무 많은 양의 재료를 넣지 마십시오.
- ⑦ 본 기계는 고구마, 육류, 햄 등은 썰리지 않으니 사용을 삼가해 주십시오.
- ⑧ 여러 종류의 칼날을 사용하므로 항시 주의를 기울여 주십시오



## 3. 사용 후 세척·보관시 관리요령

- ① 세척 전 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
- ② 칼판(사각틀)에 낀 야채는 칼날 뒷면에서 밀어서 빼내십시오. (쳐서 빼낼 경우 칼판(사각칼틀) 파손 위험)
- ③ 기계 및 칼판 세척시 반드시 중성세제를 사용하십시오.

※ 사용전이나 사용 후 기계 본체 및 칼판을 염소액이나 락스등 약품을 이용하여 세척하거나 사용 후 칼판을 장시간 염소액이나 락스에 담가두지 마십시오. 반드시 중성세제로 세척 후 마른 행주 등으로 물기를 완전히 제거하고 자연 건조해 주십시오.

- ④ 고온의 전기소독고에 보관이나 열탕 소독을 금하여 주십시오. (변형, 변색의 원인)
- ⑤ 칼판 및 칼날 보관시 다른 제품의 부속(양념분쇄기)과 함께 보관하여 칼날이 손상되는 경우가 있으니 반드시 전용 거치대에 꽂아서 보관하시기 바랍니다.